

الطّبخ السّهل
من أ إلى ي
15 وصفة
www.cuisine4arabe.com
قطائر
كريب
حلوة
كارمن حمداوي بن زروق
99 دج
فقط
www.cuisine4arabe.com
CARMEN HAMDAOUI BENZERROUG
Cuisine facile
de A à Z
www.cuisine4arabe.com
Crêpes
Sucrées
15 recettes
Dépôt légal : 4925 - 2013
9 789947 273166
99 DA
SEULEMENT
Edition
www.cuisine4arabe.com

الفهرس

SOMMAIRE



2 — عجينة فطائر الكراب بالفانيليا — Pâte à crêpes à la vanille



4 — فطائر كراب تتان — Crêpes Tatin



6 — فطائر البانكايك بالياغورت — Pancakes au yaourt



8 — فطائر البانكايك بحبيبات الشكولاطة — Pancakes aux pépites de chocolat



10 — فطائر البانكايك بالقهوة و صلصة الشكولاطة — Pancakes au café et coulis de chocolat



12 — كراب سوزيت — Crêpe Suzette



14 — فطائر كراب سوفلي بالبرتقال — Crêpes soufflées à l'orange



16 — أطايف العصافيري اللبنانية — Atayef assafiri libanais

18 — ميكادو فطائر الكراب بكريمة الشكولاطة — Mikado de crêpes et crème au chocolat



20 — فطائر الكراب الصغيرة بالأناناس — Tartelettes de crêpes aux ananas



22 — فطائر الكراب بالشكولاطة و الكيوي — Crêpes au chocolat et kiwi



24 — نامس فطائر الكراب بالمربى الحليب — Nems de crêpes à la confiture de lait



26 — فطائر الكراب الاستوائية بالموز المكرمل — Crêpes exotiques aux bananes caramélisées



28 — رزمة فطائر الكراب بالاجاص و الكراميل — Aumônière de crêpe aux poires et caramel



30 — فطائر الكراب على شكل الغابة السوداء — Crêpe façon forêt noire



31, Rue Ouazène Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algérie
Tél./fax : 00 213 21 21 11 03 - 00 213 21 20 33 99 / Mob. : 00 213 556 380 100
Site: www.editionlaplume.com

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Pâte à crêpes à l

عجينة فطائر كراب بال

- 200 g de farine
- 40 cl de lait
- 50 g de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 3 œufs
- Une demi-gousse de vanille
- 1 pincée de sel

- 200 غ فرينة
- 40 سل حليب
- 50 غ سكر
- 2 ملاعق كبيرة زيت
- 3 بيض
- نصف عود فانيليا
- قرصة ملح



داخل وعـــاء، ضعــي البيض و الســكر و الملح. أخفقي البيض حتى يبيض.

Dans un saladier, mettre les œufs, le sucre et le sel. Battre les œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent.



أخفقــي بالخلاط الكهربائي حتى يتضاعف حجم الخليط ثم أضيفي الفرينة المغربلة.

Battre avec un fouet électrique jusqu'à ce qu'il double de volume puis ajouter la farine tamisée.



قطعي عود الفانيليا إلى نصفين و استخرجي الحبوب باستعمال السكين.

Couper la gousse de vanille en deux et extraire les graines à l'aide d'un couteau.



أضيفي الحليب و واصلي الخفق.

Ajouter le lait et continuer à battre.



أخلطي جيدا بالخلاط لتمزجي المكونـات و أضيفي الزيت في الأخير.

Incorporer bien les ingrédients avec le batteur et à la fin ajouter l'huile.



غطـي الوعـاء بقطعة من قمـاش و اتركي العجينـة ترتاح لمدة سـاعة. إطهي فطائر الكراب في مقلاة حتى تكملي العجينة.

Couvrir le saladier avec une serviette et laisser reposer 1 heure. Cuire dans une poêle huile jusqu'à épuisement de la pâte.

www.cuisine4arabe.com

Crêpes Tatin

www.cuisine4arabe.com

فطائر كراب تاتان

- 6 crêpes sucrées
- 6 pommes
- 100 g de sucre roux
- 60 g de beurre
- Jus de 2 citrons
- Moule

- 6 فطائر كراب حلوة
- 6 تفاح
- 100 غ سكر احمر (بني)
- 60 غ زبدة
- عصير حبتي ليمون
- قالب



1. قشري التفاح و قطعيه إلى أربعة. ضعي التفاح المقطع داخل وعاء، و اغطسيه في عصير البرتقال. إحتفظي بها.

Eplucher les pommes, les couper en quartiers. Mettre dans un saladier et tremper dans le jus de citron. Réserver.



2. داخل قالب دائري، ذوبي الزبدة و أضيفي السكر البني.

Dans un moule rond, faire fondre le beurre sur feu doux puis ajouter le sucre roux.



3. عندما يذوب السكر، أضيفي عصير الليمون المتبقي. أتركي السكر على النار لتستوي لمدة 5 دقائق حتى يتحول إلى كراميل.

Une fois le sucre fondu, ajouter le reste du jus de citron. Laisser cuire 5 minutes jusqu'à caramélisation.



4. ضعي قطع التفاح في القالب. أتركيها على النار لمدة 10 إلى 15 دقيقة ثم انزعي القالب من النار.

Disposer les quartiers de pommes dans le moule. Laisser cuire 10 à 15 minutes puis retirer du feu.



5. حضري فطائر الكراب. و صففيها الواحدة فوق الأخرى.

Préparer les crêpes. Les empiler l'une sur l'autre.



6. ضعي فطائر الكراب المصففة و ادخلي الحواف في القالب باستعمال السكين. ضعي القالب في فرن درجة حرارته 180° لمدة 20 إلى 25 دقيقة. أتركي الحلوى تبرد ثم انزعيها من القالب برفق.

Recouvrir les pommes empilées et faire entrer les pourtours à l'intérieur du moule avec un couteau. Mettre au four à 180° pendant 20 à 25 minutes. Laisser tiédir et démouler délicatement.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Pancakes au yaourt

فطائر البانكايك بالياغورت

www.cuisine4arabe.com

- 1 yaourt nature
- 1 œuf
- 100 g de farine
- 10 cl de lait
- 20 g de sucre
- Huile
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Décoration :

- Yaourt sucré
- Amandes effilées

- 1 ياغورت طبيعي
- 1 بيض
- 100 غ فرينة
- 10 سل حليب
- 20 غ سكر
- زيت
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- قرصة ملح

التزيين :

- ياغورت حلو
- لوز مورق



داخل وعاء، ضعي الفرينة المغربلة و الملح و الخميرة الكيميائية.

Dans un bol, mettre la farine tamisée, le sel et la levure.



شكلي بئرا في الوسط و أضيفي السكر و البيض.

Faire un puits au centre et ajouter le sucre et l'œuf.



أضيفي الزيت و الياغورت الطبيعي و اخلطي بالخلاط الكهربائي.

Ajouter l'huile et le yaourt nature et mélanger avec un batteur électrique.



أضيفي الحليب تدريجيا مع مواصلة الخفق.

Ajouter le lait progressivement tout en continuant à battre.



واصلي الخفق حتى تحصلي على عجينة ناعمة. أتركيها ترتاح لمدة ساعة.

Continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer une heure.



داخل مقلاة صغيرة و مدهونة بالزيت، أفرغي غراف من العجينة في المقلاة و وزعيها جيدا. إطهي فطائر البانكايك لمدة دقيقتين من كل جهة. عندما تستوي فطائر البانكايك، أفرغي فوقها الياغورت الحلو و اللوز المورق.

Dans une petite poêle chaude et huilée, verser une louche de pâte dans la poêle, bien répartir la pâte. Cuire les pancakes pendant 2 minutes de chaque côté. Une fois les pancakes cuits, verser dessus le yaourt sucré et les amandes effilées.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Pancakes aux pé
de chocolat

فطائر البانكايك بحبيبا
الشكولاطة

- 225 g de farine
- 1 œuf
- 30 cl de lait
- 50 g de sucre en poudre
- 1 cuillère et demi à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- 50 g de pépites de chocolat
- Huile
- Coulis chocolat (page 11)

- 225 غ فرينة
- 1 بيض
- 30 سل حليب
- 50 غ سكر
- 1 ملعقة و نصف صغيرة خميرة كيميائية
- 1 ملعقة كبيرة زبدة مذوبة
- 50 غ حبيبات الشكولاطة
- زيت
- صلصة الشكولاطة (صفحة 11)



داخل وعاء، ضعي الفرينة المغربلة و الخميرة الكيميائية و السكر.

Dans un bol, mettre la farine tamisée, la levure et le sucre.



إصنعي بئرا في الوسط و أضيفي البيض و الزبدة المذوبة.

Faire un puits au centre et ajouter l'œuf et le beurre fondu.



أضيفي الحليب تدريجيا مع مواصلة الخفق.

Ajouter le lait progressivement tout en fouettant.



في الأخير، ضعي حبيبات الشكولاطة و امزجيها جيدا مع العجينة.

À la fin, ajouter les pépites de chocolat et bien incorporer à la pâte.



سخني مقلاة فطائر الكراب و أفرغي غراف من العجينة بقطر 7 سم. أتركي الفطيرة تستري حتى تشكل فقاعات و واصلي عملية الطهي لمدة 1 دقيقة. قدمي فطائر البانكايك مع صلصة الشكولاطة.

Faire chauffer une crêpière et étaler une louche de pâte en un cercle de 7 cm de diamètre. Laisser cuire jusqu'à formation de bulles et poursuivre la cuisson 1 minute. Servir avec une sauce chocolat chaude.

Pancakes au café [illegible] coulis de chocolat

www.cuisine4arabe.com

فطائر البانكايك بالقهوة و صلصة الشكولاطة

Pâte à pancakes :

- 120 g de farine
- 1 cuillère à café d'extrait de café
- 15 cl de lait
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- Huile

Coulis au chocolat :

- 25 cl de lait
- 250 de chocolat noir

عجينة البانكايك :

- 120 غ فرينة
- 1 ملعقة صغيرة عطر القهوة
- 15 سل حليب
- 2 بيض
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة سكر
- 1 قرصة ملح
- زيت

صلصة الشكولاطة :

- 25 سل حليب
- 250 غ شكولاطة سوداء



1. حضري فطائر البانكايك : داخل وعاء، ذوبي القهوة مع الحليب. احتفظي بها.

Préparer les pancakes : dans un petit bol, délayer le café dans le lait. Réserver.



2. داخل وعاء، ضعي صفار البيض ثم أضيفي الحليب و القهوة و اخفقي.

Dans un saladier mettre les jaunes d'œufs puis ajouter le lait au café et fouetter.



3. أضيفي السكر و الخميرة و الفرينة المغربلة. واصلي الخفق حتى تحصلي على عجينة متماسكة.

Ajouter le sucre, la levure et la farine tamisée. Continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène



4. داخل وعاء، أخفقي بياض البيض ثم امزجيه برفق مع العجينة.

Dans un saladier, battre les blancs en neige puis les incorporer délicatement à la pâte.



5. حضري صلصة الشكولاطة : داخل كسرولة، سخني الحليب و أضيفي قطع الشكولاطة. أخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة متماسكة.

Préparer le coulis de chocolat : dans une casserole, chauffer le lait et ajouter le chocolat en morceaux. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un sauce lisse



6. سخني مقلاة فطائر الكراب. أفرغي غراف صغير من العجينة و وزعيها جيدا في المقلاة. أتركي الفطيرة تطهو لمدة دقيقتين على الجهتين. قدمي فطائر البانكايك مع صلصة الشكولاطة.

Faire chauffer une crêpière. Verser une petite louche de pâte, bien répartir sur la poêle. Laisser cuire jusqu'à 2 minutes de chaque côté. Servir les pancakes avec le coulis de chocolat.

نصيحة : يمكنك تقديم فطائر البانكايك مع كرة من المثلجات بنكهة القهوة أو كرة الشانتي.

Astuce : On peut accor [illegible] de crème chantilly.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Crêpe Suzette

www.cuisine4arabe.com

كراب سوزيت

- 6 crêpes (p. 03)
- Sucre en poudre
- 100 g de beurre
- Jus de 2 oranges
- Jus de 1 citron
- Jus d'orange du commerce
- Zeste d'orange pour décoration

- 6 كراب
- سكر
- 100 غ زبدة
- عصير 2 برتقال
- عصير 1 ليمون
- عصير البرتقال من البقالة
- بشور البرتقال للتزيين



داخل مقلاة، ضعي السكر. أتركيه على النار حتى يذوب.

Dans une poêle, mettre le sucre. Laisser sur le feu.



عندما يبدأ السكر بالتحول إلى كراميل، أضيفي عصير الليمون و عصير البرتقال.

Quand le sucre commence à caraméliser ajouter le jus de citron et le jus d'orange.



دعي الكراميل على النار حتى يتشرب العصير لتحصلي على كراميل أشقر و أضيفي الزبدة.

Faire réduire doucement jusqu'à l'obtention d'un caramel blond, ajouter le beurre.



دعي العصير على النار حتى يشترب. أغطسي على كلا الوجهين قطائر الكراب الواحدة تلوى الأخرى في العصير المحضر.

Laisser réduire le jus blond. Passer les crêpes une à une dans le jus obtenu, sur les deux faces.



إطوي فطائر الكراب إلى إثنين و بلليها في العصير

Les plier en deux et les tremper dans le jus.



إطوي الفطائر مرة أخرى على أربعة و بلليها جيدا بالعصير، أضيفي عصير البرتقال المتبقي.

Plier encore les crêpes sur quatre pour bien les imprégner de jus. Ajouter le jus d'orange restant.

قدمي فطائر الكراب ساخنة و زينيها بشور البرتقال.

www.cuisine4arabe.com

www.cuisine4arabe.com

Crêpes soufflées à l'orange

فطائر كراب سوفلي بالبرتقال

- 4 crêpes (p. 03)
- Sucre glace pour la décoration

Appareil à soufflé :

- (Base de crème pâtissière)
- 125 g de jus d'orange
- 50 g lait
- 30 g sucre en poudre
- 2 jaunes d'œuf
- 250 g de farine
- 25 g de beurre (facultatif)
- 2 cuillères à soupe jus d'orange

- 4 فطائر كراب (ص 03)
- سكر ناعم للتزيين

كريمة السوفلي :

- 125 غ عصير البرتقال
- 50 غ حليب
- 30 غ سكر
- 2 صفار بيض
- 250 غ فرينة
- 25 غ زبدة (إختياري)
- 2 ملاعق كبيرة عصير البرتقال



داخل وعاء، ضعي صفار البيض و اخفقي بالخلاط الكهربائي ثم أضيفي الفرينة و واصلي الخفق.

Dans un saladier, mettre les jaunes et le sucre et fouetter avec un batteur électrique, puis ajouter la farine et continuer à battre.



داخل كسرولة، سخني الحليب مع عصير البرتقال.

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le jus d'orange.



أضيفي الحليب الساخن إلى خليط البيض السابق و واصلي الخفق بالمضرب.

Ajouter le lait chaud au mélange des œufs et continuer à battre avec un fouet.



أكملي الخفق بالخلاط الكهربائي و أفرغي الخليط داخل كسرولة، حركي حتى تحصلي على كريمة كثيفة. إنزعي الكسرولة من النار و أضيفي الزبدة و عصير البرتقال.

Continuer de battre avec un batteur électrique et verser le mélange dans une casserole, remuer jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. Retirer du feu et ajouter le beurre et le jus d'orange.



في وعاء، أخفقي بياض البيض حتى يتحول إلى مورينغ مع قرصة ملح و ملعقة سكر ناعم. أضيفي مورينغ بياض البيض إلى الخليط المحضر.

Dans un bol, battre les blancs d'œuf en neige avec une pincée de sel et une cuillère à soupe de sucre. Incorporer les blancs en neige au mélange préparé.



ضعي فطائر الكراب داخل صينية الفرن، إطلي كريمة السوفلي المحضرة على نصف فطيرة الكراب و اطوي الفطيرة. أدخلي الصينية فرن درجة حرارته 200° لمدة 10 دقائق عند إخراج الصينية من الفرن ذري السكر الناعم من فوق.

Mettre les crêpes dans un plat allant au four, étaler le soufflé préparé sur la moitié de la crêpe et plier en deux et enfourner à 200° pendant 10 minutes à la sortie du four saupoudrer de sucre glace.

ذري السكر الناعم و قدمي الفطائر المنتفخة ساخنة.

Sau… …ufflées.



Atayef assafiri libanais

La pâte :
- 200 g de farine
- 40 cl de lait
- 15 g de levure de boulanger
- ½ sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de sucre
- la echta (la crème pour 20 atayefs)
- 125 g de fromage blanc régime (ou mascarpone)
- 5 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 1 cuillère à café de semoule fine
- 1 cuillère à soupe de sirop d'eau de fleur d'oranger

Décoration :
- 20 g de pistaches concassées

Ater (sirop à sucre) :
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse d'eau
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 2 à 3

أطايف السفيري اللبنانية

العجينة :
- 200 غ فرينة
- 40 سل حليب
- 15 غ خميرة الخبز
- ½ كيس خميرة كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة سكر
- القشطة (كريمة لـ 20 أطايف)
- 125 غ جبن حمية أبيض (أو ماسكربون)
- 5 سل كريمة طازجة
- 10 سل حليب
- 1 ملعقة صغيرة سميد رطب
- 1 ملعقة كبيرة شراب ماء الزهر

التزيين :
- 20 غ فستق مكسر

شربات (قطر) :
- 1 كأس سكر
- 1 كأس ماء
- 2 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- 2 إلى 3 عصـ





حضري العجينة : داخل وعاء، ضعي خميرة الخبز و الحليب و اتركيه ليختمر.

Préparer la pâte : dans un bol mettre la levure de boulanger et le lait et laisser lever.



داخل وعاء، ضعي الفرينة و الخميرة الكيميائية و السكر. أضيفي الحليب الممزوج مع الحليب المختمر. أخلطي جيدا و اتركي العجينة ترتاح لمدة 1 ساعة.

Dans un bol, mettre la farine, la levure chimique et le sucre. Ajouter le lait mélangé avec le levain. Bien mélanger laisser reposer 1 heure



حضري الكريمة : داخل كسرولة، سخني الحليب ثم سخني الحليب ثم أضيفي الكريمة الطازجة.

Préparer la crème : dans une casserole, faire chauffer le lait puis ajouter la crème fraîche.



أضيفي السميد، و حركي حتى تحصلي على كريمة كثيفة. غطي الكريمة و اتركيها تبرد في مكان بارد.

Ajouter la semoule, remuer jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. Couvrir et laisser refroidir au frais.



داخل مقلاة صغيرة، أفرغي غراف من العجينة و اطهيها على جهة واحدة. لا تضعي القطائر كطبقات لأنها ستلتصق.

Dans une petite poêle, verser une louche de pâte et cuire sur un côté. Ne pas placer les galettes sur les autres sinon elles vont coller.



خذي القطائر و اطويها على شكل قماع و ألصقيها جيدا عند الأطراف.

Prendre les galettes et les plier en forme de cornets et bien pincer pour coller les extrémités.



ضعي الكريمة المحضرة في وعاء، و أضيفي الماسكربون. أخفقي بالخلاط الكهربائي.

Mettre la crème préparée dans un bol et ajouter le mascarpone. Fouetter avec un batteur électrique.



أضيفي السكر المغربل و واصلي الخفق. حتى تحصلي على كريمة (قشدة) خفيفة.

Ajouter le sucre glace tamisé et continuer à battre. Jusqu'à l'obtention d'une crème légère.



إملئي القماع بملعقة صغيرة من هذه الكريمة القشدية. رمدي القماع المحشية في الفستق المرحي خشن. قدمي القماع و اسقيها بالقطر (شربات).

Remplir les crêpes en cornet avec une cuillère à café de cette crème. Plonger les cornets farcis dans les pistaches concassées. Servir et arroser de sirop (ATER).

Mikado de crêp crème au chocolat

ميكادو فطائر الكراب بكريمة الشكولاطة

- 10 crêpes à la vanille (p. 03)

Crème au chocolat :

- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 100 g de chocolat noir

Décoration :

- Sucre glace

- 10 فطائر الكراب بالفانيليا (ص 03)

كريمة الشكولاطة :

- 20 سل كريمة طازجة
- 2 ملاعق كبيرة زبدة
- 1 ملعقة كبيرة عسل
- 100 غ شكولاطة سوداء

التزيين :

- سكر ناعم



حضري كريمة الشكولاطة : داخل كسرولة، ذوبي الزبدة مع الكريمة الطازجة.

Préparer la crème au chocolat : dans une casserole, faire fondre le beurre avec la crème fraîche.



ذوبي الزبدة، و غلي الزبدة و الكريمة الطازجة ثم أضيفي العسل.

Porte à ébullition le beurre et la crème fraîche puis ajouter le miel.



ضعي الشكولاطة المذوب داخل الكسرولة و اخلطي. أتركي الخليط يبرد.

Verser le chocolat fondu dans la casserole et mélanger et laisser refroidir.



لفي فطائر الكراب المطهية جدا حتى النهاية.

Rouler les crêpes cuites très serrées sur elles mêmes.



قطعي الكراب إلى دوائر بعرض 1 سم.

Découper les crêpes en rouleaux de 1 cm de largeur.



أبسطي الكراب المقطعة طوليا في صينية الفرن و ادخليها الفرن لمدة 1 دقيقة. أتركيها تيبس في الهوا.

Dérouler et étaler les lanières sur une plaque allant au four et les cuire 1 minute. Laisser durcir à l'air.

ذري السكر الناعم على الميكادو و قدميها مع كريمة الشكولاطة المقدمة داخل الكؤوس.

Saupoudrer les Mik dans des verrines.

Tartelettes de cr… aux ananas

فطائر الكراب الصغير… بالأناناس

- 6 crêpes (p. 03)
- 4 boites d'ananas au sirop
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre
- Pépites de chocolat
- 1 sachet sucre vanille ou extrait de vanille
- 20 cl crème fraiche
- Moules à tartelettes

- 6 كراب (ص 03)
- 4 علب أناناس بالشراب
- 2 بيض
- 2 ملاعق كبيرة سكر
- 1 كيس سكر فانيليا أو عطر الفانيليا
- حبيبات الشكولاطة
- 20 سل كريمة طازجة
- قوالب الفطائر الصغيرة



ضعي فطائر الكراب داخل قالب فطائر الكراب، و تطعي الأطراف الزائدة باستعمال المقص.

Disposer les crêpes dans les moules à tartelettes, et découper les bords qui débordent avec des ciseaux.



في وعاء، ضعي البيض و السكر.

Dans un bol, mettre les œufs, le sucre.



أضيفي الكريمة الطازجة و عطر الفانيليا. أخفقي باستعمال الشوكة.

Ajouter la crème fraiche et l'extrait de vanille. Fouetter avec une fourchette.



ضعي الأناناس المقطعة إلى مربعات صغيرة على فطائر الكراب.

Disposer les ananas coupés en dés sur le fond des tartelettes.



ذري حبيبات الشكولاطة على فطائر الكراب.

Parsemer les tartelettes de pépites de chocolat.



أفرغي غراف من الكريمة المحضرة على الفطائر و اطهيها في فرن درجة حرارته °180 لمدة 15 دقيقة.

Verser une louche de la crème préparée sur les tartelettes et cuire au four à 180° pendant 15 minutes.

قدمي الفطائر دافئة مع كرية من المثلجات بعطر الفانيليا.

S… …lle.

Crêpes au choco kiwi

فطائر الكراب بالشكو و الكيوي

- 10 crêpes (p. 03)
- 2 à 3 kiwis
- 100 g de chocolat noir aux noisettes
- Sucre glace
- 1 cuillère à soupe d'eau tiède
- Noix de coco (pour la décoration)

- 10 فطائر كراب (ص 03)
- 2 إلى 3 كيوي
- 100 غ شكولاطة سوداء بالبندق
- سكر ناعم
- 1 ملعقة كبيرة ماء دافئ
- جوز الهند للتزيين



ذوبي الشكولاطة السوداء في حمام مريم على نار هادئة.

Faire fondre le chocolat noir dans un bain marie sur feu doux.



أضيفي ملعقة ماء دافئ و اخلطي. أتركي الشكولاطة المذوبة تبرد.

Ajouter la cuillère d'eau tiède mélanger et laisser tiédir.



ضعي فطيرة الكراب داخل صحن. إطلي الشكولاطة المذوبة على فطيرة الكراب.

Disposer la crêpe sur un plat et étaler le chocolat fondu sur la crêpe.



ضعي شرائح الكيوي من فوق.

placer dessus les tranches de kiwi.



إطوي أطراف فطيرة الكراب.

Plier les extrémités de la crêpe.



لفي فطيرة الكراب. زيني ببعض أقراص الكيوي.

Rouler la crêpe. Décorer avec quelques rondelles de kiwis.

نصيحة : أفرغي الشكولاطة المذوبة و ذري جوز الهند من فوق. قدميها على الفور.

Astuce : Verser u Servir aussitôt.

Nems de crêpes à la confit نامس فطائر الكراب بمربى

- 2 crêpes (p. 03)
- Une boite de 397 g de lait concentré sucré
- Eau
- Sucre glace
- Amandes effilées

- 2 فطائر الكراب (ص 03)
- علبة حليب مركز محلى بوزن 397 غ
- ماء
- سكر ناعم
- لوز مورق



داخل مقلاة، حمري اللوز المورق.

dans une poêle, faire griller les amandes effilées.



ضعي فطيرتين من الكراب واحدة فوق الأخرى. باستعمال المقص، قطعي المثلثات الأربعة للتحصلي على شكل (+). هذا مغلف نامس.

superposer deux crêpes, l'une sur l'autre. A l'aide des ciseaux les quatre triangles pour obtenir une crêpe en forme (+). C'est l'enveloppe de nem.



إجمعي المثلثات، لفيها دورتين و قطعيها طوليا بطول حوالي 0,7 سم إلى 1 سم. إحتفظي بها.

empiler les triangles, les rouler sur deux et couper en lanières de 0,7 cm à 1 cm environ. Réserver.



ضعي علبة الحليب المركز داخل كسرولة الماء، اتركيها تغلي و اتركي الحليب ليطهو مدة 1 ساعة. أتركي الحليب يبرد. داخل مقلاة ذوبي ملعقتين من مربى الحليب ثم أضيفي مستطيلات فطائر الكراب. أخلطي و اتركيها على النار.

Mettre le pot de lait concentré dans une casserole d'eau, porter à ébullition et laisser cuire 1 heure. Laisser refroidir. Dans une poêle faire fondre 2 cuillères à soupe de la confiture de lait puis ajouter les lanières des crêpes coupées. Mélanger et laisser chauffer.



ضعي نصف كمية الحشو وسط الشكل (+) ثم غطيه و ضعي فوقه الجزء من الفطيرة الأقرب إليك.
نصيحة : يمكنك استعمال شكولاطة نوتيلا أو مربى الفواكه قطع ... الخ.

Déposer la moitié de la farce au centre de (+) puis rabattre la partie la plus proche de soi en la ramenant sur la farce.
Astuce : On peut varier les goûts avec Nutella, confitures et des fruits en morceaux ... etc.



ضعي بعدها الجزئين المتقابلين و لفي من الوسط نحو الجهة المعاكسة. ذري السكر الناعم من فوق، زيني باللوز المورق المحمر. قدميها دافئة على الفور.

Rabattre ensuite les deux parties latérales, et rouler du milieu vers le sens opposé. Saupoudrer de sucre glace. Parsemer d'amandes effilées grillées. Servir aussitôt tiède.

ملاحظة : يمكنك [illegible] داخل وعاء زجاجي.
Remarque : la confit ns un pot en verre.

Crêpes exotique bananes caramélisées

فطائر الكراب الإستوائ بالموز المكرمل

- 2 crêpes (p. 03)
- 1 c à s de noix de coco

Bananes caramélisées :

- 2 bananes
- 3 cuillères à soupe de sucre roux en poudre
- 30 g de beurre

Ganache au Nutella :

- 50 g de chocolat noir
- 10 cl de crème fraîche
- 100 g de Nutella

- 2 فطائر كراب (ص 03)
- 1 ملعقة كبيرة جوز الهند

موز مكرمل :

- 30 غ زبدة
- 2 موز
- 3 ملاعق كبيرة سكر بني

كريمة قاناش :

- 50 غ شكولاطة سوداء
- 10 سل كريمة طازجة
- 100 غ نوتيلا



حضري كريمة القاناش : ذوبي الشكولاطة مع الكريمة الطازجة و نوتيلا في حمام مريم.

Préparer la crème ganache : dans un bain marie, faire fondre le chocolat avec la crème fraîche et le nutella.



داخل مقلاة، ذوبي الزبدة و قلي فيها الموز المقطع إلى دوائر أو كاملة ثم أضيفي السكر البني. أتركيه حتى يصبح كراميل.

Dans une poêle, faire fondre le beurre, y faire revenir les bananes coupées en rondelles ou entières puis ajouter le sucre roux. Laisser caraméliser légèrement.



ضعي ملعقة كبيرة من كريمة القاناش المحضرة على فطيرة الكراب.

Verser une cuillère à soupe de la crème ganache préparée sur la crêpe.



ضعي حبة الموز المكرمل فوق فطيرة الكراب بالشكولاطة.

Disposer la banane caramélisée sur la crêpe au chocolat.



أطوي أطراف الكراب و افرغي القاناش بالنوتيلا الساخن من فوق.

Replier la crêpe et verser dessus la ganache au Nutella chaude.



في الأخير، ذري ملعقة كبيرة من جوز الهند المرحي فوق فطيرة الكراب. قدمي الفطيرة بالموز على الفور.

A la fin saupoudrer la crêpe d'une cuillère à soupe de noix de coco. Servir aussitôt.

www.cuisine4arabe.com

Aumônière de c[illegible] aux poires et caramel

رزمة فطائر الكراب بالإجاص و الكراميل

- 2 crêpes (p. 03)
- 3 poires mûres
- Caramel ou sirop d'érable
- Noix de coco
- Beurre
- Sucre roux
- Ruban
- Etoile d'anis

- 2 فطيرة كراب (ص 03)
- 3 إجاص ناضج
- كراميل أو شربات القيقب
- جوز الهند
- زبدة
- سكر بني
- خيط
- ينسون النجمي



حضري عصيدة الإجاص : داخل مقلاة، ذوبي الزبدة و قلي الاجاص المقطع إلى مربعات صغيرة.

Préparation de la compote de poire : dans une poêle, faire fondre le beurre et y faire revenir les poires coupées en dés.



أضيفي السكر البني و اتركي الاجاص يتحمر بضع دقائق و احتفظي به ساخنا.

Saupoudrer de sucre roux, laisser revenir quelques minutes et réserver au chaud.



ضعي ملعقتين كبيرتين من عصيدة الإجاص في وسط فطيرة الكراب.

Mettre deux cuillères à soupe de compote de poires au milieu de la crêpe.



إرفعي أطراف فطيرة الكراب نحو الوسط.

Rabattre les extrémités de la crêpe vers le centre.



لفي الرزمة بخيط التزيين و صبي فوقها الكراميل أو شربات القيقب.

Nouer l'aumônière avec un ruban décoratif, et napper avec le caramel ou le sirop d'érable.

ذري جوز الهند و زيني بالينسون النجمي. قدمي رزم فطائر الكراب ساخنة.
Saupoudrer avec la noix de coco et décorer avec l'étoile d'anis. Servir tiède.

Crêpe façon fore noire

فطائر الكراب على شك الغابة السوداء

- 10 crêpes (p. 03)
- 100 g de chocolat
- Quelques cerises entières

Remplissage cherry :

- 250 g de cerises dénoyautées
- 2 à 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe d'eau
- ¼ de cuillère à café de cannelle

Glaçage :

- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 3 cuillères à soupe de sucre
- ½ paquet de chantilly en poudre
- 1 cuillère à café de vanille (arôme)

- 10 فطائر كراب (ص 03)
- 100 غ شكولاطة
- بعض حبات الكرز

حشو الكرز :

- 250 غ كرز منزوع النواة
- 2 إلى 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 3 ملاعق كبيرة ماء
- ¼ ملعقة صغيرة قرفة

الطلاء :

- 20 سل كريمة طازجة كثيفة
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- ½ كيس مسحوق الشانتيي
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا



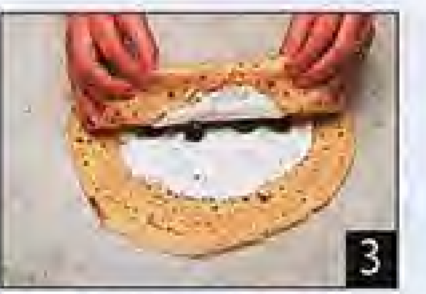
داخل كسرولة، ضعي الكرز منزوع النواة، أضيفي السكر الناعم و القرفة و 3 ملاعق ماء. أتركيها تطهو حوالي 7 دقائق. قطري الكرز و أضيفي كريمة الشانتيي المخفوقة.

Dans une casserole, mettre les cerises dénoyautées, ajouter le sucre glace, la cannelle et les 3 cuillères d'eau. Laisser cuire 7 minutes environ. Egoutter et laisser refroidir.



داخل وعاء بارد، أخفقي الكريمة الطازجة بالخلاط الكهربائي، أضيفي السكر الناعم و واصلي الخفق. في الأخير أضيفي الشانتيي المخفوقة.

Dans un bol froid, fouetter la crème fraîche froide avec un batteur électrique, ajouter le sucre glace et continuer à battre. A la fin ajouter la crème chantilly montée.



أطلي فطيرة الكراب بملعقة كبيرة من الطلاء المحضر و ضعي حبات الكرز المطهية في الوسط. أطوي فطيرة الكراب على إثنين.

Etaler une cuillère à soupe du glaçage sur la crêpe puis disposer au milieu les cerises cuites. Plier la crêpe en deux.



عندما تطوي فطيرة الكراب، لفيها حتى الطرف الأخير. قطعي الأطراف.

Une fois la crêpe pliée, la rouler sur elle-même jusqu'au bout. Couper les extrémités.



ضعي الفطائر الملفوفة داخل طبق و غطيها بالكريمة.

Déposer les crêpes roulées dans un plat puis les couvrir avec la crème.



ذري الشكولاطة المبشور من فوق و زيني بحبات الكرز. ضعي الطبق في الثلاجة قبل التقديم.

Saupoudrer avec du chocolat noir râpé et décorer avec quelques cerises. Garder au frais avant de servir.

www.cuisine4arabe.com